

PRIMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUÇÕES**

MINI FRITEUSE EN FONDUE
MINI FRITEUSE ET FONDUE
MINI FRITTEUSE UND FONDUE
MINI FRITADEIRA / FONDUE



MFP1-C

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE



*Lees aandacht allen instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
 Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
 Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere
 heranziehung.*

*Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e conserve-as
 para uma consulta posterior.*

1.	GARANTIE	5
	GARANTIE	6
	GARANTIE	7
	GARANTIA	8
2.	RECYCLAGE INFORMATIE	11
	INFORMATION DE RECYCLAGE	11
	RECYCLING INFORMATIONEN	12
	INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM	12
3.	VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	13
	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	22
	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	31
	MEDIDAS DE SEGURANÇA	41
4.	ONDERDELEN	17
	ÉLÉMENTS	26
	TEILE	35
	COMPONENTES	44
5.	THERMOSTAAT	17
	THERMOSTAT	26
	THERMOSTAT	35
	TERMÓSTATO	45
6.	VOORZorgen	17
	PRECAUTIONS	26
	VOR DEM GEBRAUCH	35
	PRECAUÇÕES	45
7.	EERSTE GEBRUIK	18
	PREMIERE UTILISATION	27
	GEBRAUCH	36
	PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	45
8.	VOEDSEL VOORBEREIDEN	18
	PREPARER LA NOURRITURE	27
	FRITTIERGUT VORBEREITEN	36
	PREPARAR OS ALIMENTOS	46

9.	BAKKEN CUIRE FRITTIEREN FRITAR	18 27 36 46
10.	KOOKTIPS ASTUCES POUR LA CUISSON FRITTIERTIPPS DICAS	19 28 37 47
11.	TABEL TABLEAU TABELLE TABELA	19 28 38 47
12.	FRIETJES FRITES POMMES FRITES BATATA FRITA	20 29 38 47
13.	FONDUE FONDUE FONDUE FONDUE	20 29 38 48
14.	REINIGING NETTOYAGE REINIGUNG LIMPEZA	20 29 39 48
15.	OPLOSSINGEN SOLUTIONS LÖSUNGEN SOLUÇÕES	21 30 40 49
16.	TECHNISCHE GEGEVENS DONNEES TECHNIQUES TECHNISCHE ANGABE DADOS TÉCNICOS	21 30 40 49

1. GARANTIEBEPALING

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

Geachte Klant,
 Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.
 Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervalt automatisch in de volgende gevallen :

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

De leverancier en fabrikant kunnen niet aansprakelijk worden gesteld in geval van schade en/of verwondingen welke ontstaan zijn door het niet naleven van de instructies in deze handleiding.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :

Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België. Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd. U hoeft geen andere vermeldingen, zoals "port betaald door de bestemmeling", te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos. Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

VOOR HET GROOTHERTOOGDOM LUXEMBURG

Gelieve het defecte toestel niet terug te sturen, maar telefonisch contact op te nemen met onze dienst naverkoop op het nummer 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation

inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise

inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à

valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.
En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

La garantie ainsi que la responsabilité du fournisseur et du fabricant seront supprimées sans avis préalable en cas de :

- branchement incorrect, par exemple une tension électrique trop élevée.
- utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- entretien insuffisant ou incorrect.
- réparation ou modification de l'appareil réalisée par l'utilisateur lui-même ou une tierce personne non agréé.
- utilisation des parties et des accessoires non recommandés ou non fournis par le fournisseur ou le fabricant.

Le fournisseur et le fabricant ne peuvent pas être tenus pour responsable en cas de dommages et/ou des lésions si les instructions dans ce manuel ne sont pas respectées.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :

Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

POUR LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Veillez ne pas renvoyer votre appareil défectueux, mais contacter notre service après-vente au numéro suivant : 0032/14 21 85 71.

PRIMO. - DOMPEL 9 - 2200 HERENTALS - tel : 014/21 85 71

1. GARANTIE

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

**Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.**

In folgenden Fällen verfallen automatisch die Garantieansprüche bzw. Verantwortlichkeiten des Lieferant und Herstellers:

- bei verkehrtem Anschließen (z.B. mit hoher elektrischer Spannung)
- bei verkehrtem oder unsachgemäßem Gebrauch
- bei zu wenig oder unzureichender Pflege
- bei Reparaturen oder Veränderungen durch den Verbraucher oder unqualifizierte Dritte
- bei Anwendung des Gerätes mit Teilen oder Zubehör, welches durch den Lieferant/Hersteller nicht empfohlen oder mitgeliefert wird

Weder der Hersteller noch der Lieferant übernehmen Haftung bei Schadensfällen oder Verletzungen, bei denen das Gerät nicht gemäß der Anweisungen in der Gebrauchsanleitung benutzt worden ist.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS

Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

**PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X**

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichcode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie "Porto für den Empfänger" sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

FÜR DAS GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG

Bitte senden Sie das kaputte Gerät nicht zurück, sondern nehmen Sie telefonisch unter folgender Nummer Kontakt mit uns auf : 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIA

Prezado(a) Cliente,

Os nossos produtos são submetidos a rigorosos controlos de qualidade. Se apesar desse controlo, o seu aparelho apresentar qualquer defeito, entre em contacto com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente indicado na Garantia. Você também pode entrar em contacto connosco através do telefone abaixo:

FGM Lda.

**Rua da Mainca 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Portugal**

**Tel. : 22-9 06 91 40
Fax. : 22-9 01 68 70
geral@fgm.pt**

Condições de Garantia (sem limitações dos direitos legais):

1. O prazo de garantia é de 3 (três) anos a partir da data de compra.
2. Caso verifique qualquer defeito, comunique imediatamente. Qualquer reclamação feita após o prazo de garantia será desconsiderada, a menos que ocorra até 2 (duas) semanas do final deste prazo.
3. Solicitamos que não nos envie o produto defeituoso sem antes ter contactado o Serviço de Atendimento ao Cliente.

Informamos que esta garantia não terá validade nos casos de utilização indevida, não atendendo as orientações de segurança, nos casos em que o produto tenha sofrido choque ou tenha sido objeto de reparo por um serviço não autorizado. No caso de ocorrência de defeito não coberto por esta garantia, os custos de conserto serão de sua responsabilidade. Essa garantia não se aplica às partes sujeitas a desgaste.

Em caso de reclamação, deverá apresentar o Certificado de Garantia e o comprovativo da compra do artigo defeituoso e, se possível, uma descrição pormenorizada da avaria.

GUARDE BEM ESTA GARANTIA

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM
NAME

ADRES
ADRESSE
ADRES

POSTCODE	PLAATS
CODE POSTAL	LOCALITE
POSTKODE	WOHNORT

TEL :

E-MAIL :

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

PREENCHER ESTE TALÃO TOTALMENTE E JUNTAR AO APARELHO

.....

Ref. :

Escrever em maiúsculas s.f.f.

Apelido :

Nome :

Rua :

Código Postal / Localidade :

País :

Telefone :

Data da compra :

DESCRIÇÃO DA AVARIA:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

2. RECYCLING INFORMATIONEN



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

2. INFORMAÇÃO SOBRE RECICLAGEM



O símbolo no produto ou na embalagem significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico normal, mas sim num local de recolha para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Ao garantir que o produto é eliminado corretamente, está a contribuir para a proteção do meio ambiente e da saúde pública. Para mais informações sobre a reciclagem deste produto, pode entrar em contacto com o seu município/junta de freguesia local, com os serviços municipalizados ou dirigir-se à loja onde adquiriu o produto.



A embalagem é reciclável.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruiken van elektrische toestellen moeten altijd enkele veiligheidsmaatregelen in acht genomen worden, waaronder de volgende:

- Lees zorgvuldig alle instructies. Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
 - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
 - Boerderijen
 - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
 - Gastenkamers, of gelijkaardige
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (waaronder kinderen) met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel door een persoon die instaat voor hun veiligheid.
- Hou kinderen in het oog om er zeker van te zijn dat ze niet met het toestel spelen.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 16 jaar. Het mag wel gebruikt worden door kinderen ouder dan 16 jaar als ze steeds in het oog

gehouden worden. Dit toestel mag gebruikt worden door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel. Hou het toestel en zijn stekker buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar. Reiniging en onderhoud mogen nooit door kinderen uitgevoerd worden.

- Dit toestel moet steeds op een vlak en stabiel oppervlak geplaatst worden met de handvatten in positie, zodat de hete olie niet kan overlopen.
- De stekker moet uit het stopcontact getrokken worden wanneer het toestel niet in gebruik is, tijdens reiniging en onderhoud en bij het terugplaatsen van onderdelen. Laat het toestel afkoelen vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen.
- Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn service center of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaren te vermijden.
- Opgelet: Om gevaren te vermijden, mag het toestel niet gebruikt worden met een extern schakelapparaat, zoals een timer, of mag het niet aangesloten worden op een stroomkring die regelmatig aan- en uitgeschakeld wordt.



- Oppervlaktes gemarkeerd met dit symbool worden warm tijdens het gebruik. We raden aan om - buiten bij de handvatten - het toestel niet aan te raken, om brandwonden te vermijden.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Laat het toestel nooit alleen achter wanneer het in werking is.
- Gebruik of bewaar dit toestel nooit buiten.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in gebruik is of wanneer de olie nog heet is. Laat alles eerst afkoelen vooraleer het toestel te verplaatsen.
- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Kijk voor gebruik na of het voltage en de frequentie van het elektriciteitsnet overeenstemmen met de indicaties vermeld op het label op het toestel.
- De stekker moet op een geschikt stopcontact aangesloten worden, dat geïnstalleerd en geaard werd volgens de lokale wetgevingen en vereisten.
- De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimaal aanduiding en onder de maximaal aanduiding komen. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen, onvoldoende of te veel olie in de kuip is.
- Wij raden aan enkel frituurolie in dit toestel te gebruiken. Het gebruik van frituurvet is op eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen verantwoordelijk gesteld worden voor verwondingen of schade opgelopen door het gebruik van verkeerde frituurolie of frituurvet.
- Gebruik enkel de aansluiting en geïntegreerde thermostaat die bij het toestel meegeleverd worden.
- Gebruik enkel de accessoires die bij het toestel worden geleverd.
- Gebruik het toestel nooit met een beschadigd(e) snoer/stekker of in het geval dat het toestel niet meer naar behoren werkt of beschadigd is. Retourneer het toestel aan de dienst na verkoop voor nazicht, herstelling of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit zelf te herstellen.
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof om elektrische schokken of brandwonden te vermijden.
- Er is een kort snoer voorzien, zodat het risico op struikelen over het snoer of erin verstrikt raken, verkleind wordt. **GEBRUIK DIT TOESTEL NIET MET EEN VERLENGKABEL.**
- Ontrol het snoer helemaal om ervoor te zorgen dat het snoer niet oververhit geraakt.
- Laat het snoer niet in aanraking komen met hete oppervlakken of laat het niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Zorg ervoor dat het snoer nooit onder of rond het toestel ligt.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een gasvuur, elektrisch vuur of

gootsteen, of in een hete oven.

- Hou het toestel uit de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Hou het toestel uit de buurt van objecten die vuur kunnen vatten, zoals gordijnen, handdoeken, enz.
- Zorg ervoor dat het toestel correct gemonteerd is vooraleer de stekker in het stopcontact te steken. Om het toestel af te koppelen, zet alle knoppen in de 'UIT'- of '0'-positie en verwijder de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het toestel of aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Na 7 tot 10 baksessies is het noodzakelijk om de olie te verversen.
- Gebruik het toestel nooit als er nog water aanwezig is in de kuip of als sommige onderdelen nog nat zijn na het reinigen.
- Het toestel moet in een propere staat gehouden worden, anders zou dit een negatief effect kunnen hebben op de levensduur van het toestel en zou een gevaarlijke situatie kunnen ontstaan.
- Tijdens het bakken zou hete stoom door de filter kunnen komen of zou de kokende olie kunnen spetteren. Hou steeds uw handen en gezicht op een veilige afstand tijdens het bakken.
- Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten om het opspatten van hete olie te voorkomen.
- Als er vuur zou ontstaan, doof dit dan nooit met water. Verwijder de stekker uit het stopcontact, sluit het deksel en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Verwondingen of schade die het resultaat zijn van het niet naleven van de bovenstaande regels, behoren tot uw eigen risico.
- Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kan verantwoordelijk gesteld worden.
- Opgelet : Het deksel van de friteuse dient enkel om het te vrijwaren van stof en mag nooit op het toestel geplaatst worden wanneer dit in werking is.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE
RAADPLEGING.**

4. ONDERDELEN

1. Oliereservoir
2. Mandje
3. 'Heating' indicator
4. 'Ready' indicator
5. Venster
6. Fondue vorkjes
7. Fonduering
8. Handvat
9. Behuizing
10. Temperatuur regelknop
11. Deksel



5. THERMOSTAAT

De thermostaat is regelbaar tussen 70° en 190°C. De groene 'ready'-indicator brandt automatisch als het toestel wordt aangesloten en de temperatuur regelknop op 'Off' staat. De indicator gaat uit als de temperatuur stijgt en zal weer aangaan als de gewenste temperatuur is bereikt.

De rode 'Heating'-indicator licht op als de olie aan het opwarmen is. De indicator zal uitgaan als de gewenste temperatuur is bereikt.

6. VOORZORGEN

Lees deze handleiding eerst volledig door voor u het toestel in gebruik neemt. Controleer of het netsnoer beschadigd is. Gebruik het toestel niet met een beschadigd netsnoer. Laat het netsnoer niet over de tafelrand hangen of in aanraking komen met hete onderdelen. Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik de handvaten en knoppen.

Dompel noch het toestel noch het netsnoer onder in water of een andere vloeistof. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.

Gebruik geen andere accessoires dan die door de fabrikant aangeleverd.

Gebruik het toestel enkel binnenshuis en waar het voor dient.

Zet het toestel niet naast een gasbrander, hete oven of elektrische brander. Hou het toestel uit de buurt van gemakkelijke ontvlambare stoffen. Dek het toestel hier ook niet mee af.

Zet de friteuse/fondue niet op een plastic ondergrond, maar voorzie een isolerende mat. Verplaats het toestel niet terwijl u het gebruikt. **Zet het toestel nooit aan zonder olie in het reservoir.**

7. EERSTE GEBRUIK

Neem het toestel voorzichtig uit de verpakking. Neem het mandje uit het oliereservoir. Maak het oliereservoir, de binnenkant van het toestel en de onderkant van het deksel schoon met een droge doek. Dompel de behuizing niet onder in water. Droog het toestel en de toebehoren zorgvuldig af.

8. VOEDSEL VOORBEREIDEN

1. Maak het te bakken voedsel schoon en snijd in gelijkmatige stukken.
2. Plaats niet te veel voedsel ineens in het mandje. Bak liever in twee keer.
3. Zorg dat het voedsel zo droog mogelijk is. Voeg in geen geval water toe aan voedsel, hierdoor zal de olie gaan spetteren.
4. De beste frieten krijgt u wanneer u de aardappelen in gelijkmatige stukken snijdt, deze eerst wast en daarna goed droogt en vervolgens in twee keer bakt.
5. Verwijder eventueel aanwezig ijs bij bevroren voedsel.

9. BAKKEN

- Zorg dat de temperatuur regelknop op 'OFF' staat.
- Open het deksel
- Giet olie in het oliereservoir, minimum 0,8 liter, maximum 1,0 liter afhankelijk van het soort voedsel.
- Smeer een klein beetje koude (!) olie aan de onderkant van het venster van het deksel om te voorkomen dat er condens op neer kan slaan.
- Sluit het deksel zorgvuldig.
- Als u de stekker nu in het stopcontact steekt, zal het rode (heating) lichtje oplichten.
- Zet de temperatuur regelknop op de gewenste temperatuur (zie tabel).
- Als de olie de gevraagde temperatuur heeft bereikt, zal het groene (ready) lichtje oplichten en het rode lichtje uitgaan.
- Laat het mandje met het voedsel voorzichtig in de olie zakken en leg het deksel er op.
- Laat het voedsel de gewenste tijd bakken (zie tabel).
- Wanneer het voedsel gebakken is, opent u het deksel (pas op voor de hete stoom) en hangt u het mandje aan de rand van het oliereservoir. Laat het voedsel 10 tot 30 seconden uitdruipen.
- Giet het voedsel vervolgens in een kom. Plaats het mandje terug in de olie, zet de temperatuur regelknop op 'OFF' en trek de stekker uit het stopcontact. Verplaats de friteuse niet voordat het toestel en de inhoud volledig is afgekoeld.
- Ververs de olie na ongeveer 10 bakbeurten, afhankelijk van het gebakken voedsel.

10. KOOKTIPS

- Als u verschillende soorten voedsel wilt bakken, begin dan met het voedsel voor de laagste temperatuur (zie tabel).
- Als u voedsel tweemaal wilt bakken (zoals frieten), laat dan 2 tot 4 minuten tussen beide bakbeurten. Het groene 'Ready'-lampje kan tussendoor aan en uit gaan. Laat het mandje met frieten extra voorzichtig zakken omdat deze doorgaans meer water bevatten waardoor de olie zal kunnen spetteren.
- Voorgebakken voedsel moet op een hogere temperatuur gebakken worden dan volledig rauw voedsel.
- Vul het mandje nooit meer dan 2/3 van het volume. Doet u dit toch, dan kan de temperatuur van de olie te fel dalen met een minder optimaal bakresultaat als gevolg.
- Vervang de olie zeker als die begint te ruiken, donker kleurt, vreemd smaakt, dik wordt of begint te schuimen. Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude. Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Houd hier rekening mee.
- Een regelmatige olieversing zal het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken.
- Langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie. Schakel uw friteuse na ieder gebruik onmiddellijk uit.

11. TABEL

Voedsel	Temperatuur °C	Gewicht (gr.)	Tijd (min.)
Vis	160	200	6-8
Garnalen	175	220	4-5
Kippenreepjes	170	250	12-18
Frietjes	zie onder		
Vlees	175	250	7-10
Partysnacks	175	200	3-4

12. FRIETJES

Gebruik liefst dikke, niet te nieuwe aardappelen. Snij ze in dunne reepjes. Spoel de reepjes onder stromend water en droog ze af.

Bak uw frieten in tweemaal:

- Eerste bakbeurt : 150-160°C : 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid)
- Tweede bakbeurt : tot 175 : 2 tot 4 minuten

Laat goed uitdruipen alvorens op te dienen.

13. FONDUE

Voor fondue gebruikt u best nieuwe olie. Vermeng geen verschillende soorten olie. Voeg nooit water aan de olie toe. Voeg geen kruiden toe aan de olie en gebruik geen gekruide oliën. Zorg dat het toestel goed droog is voordat u begint.

- Maak het deksel los van het toestel (afb.)
- Vul het oliereservoir tot boven het minimum- en onder het maximumniveau.
- Zet de fonduering op het oliereservoir en plaats de vorkjes.

Zorg er voor dat u met de metalen vorkjes het oliereservoir niet beschadigd.

De temperatuur en de baktijd is sterk afhankelijk van het soort fondue: Vlees, kaas of Chinese fondue.



14. REINIGING

Zorg dat de temperatuur regelknop op 'OFF' staat, de stekker uitgetrokken is en het toestel en de olie volledig zijn afgekoeld.

Open het deksel tot 90° (oliedruppels) en haal het van het toestel.

Haal het mandje uit het oliereservoir.

Maak de buitenkant van het toestel met een droge doek schoon. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen of borstels.

Was het mandje met warm zeepwater. Spoel daarna met schoon water en droog zorgvuldig.

Giet de koude olie uit het reservoir en breng dit naar het recyclagepark.

Wrijf de overgebleven olie af met absorberend papier. Maak het oliereservoir verder schoon met een schone doek en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Het oliereservoir en de fonduering zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Spoel het reservoir met water en droog zorgvuldig met een schone droge doek.

VERVANGEN VAN DE FILTERS

Uw filters gaan ongeveer 20 bakbeurten mee. Na deze periode zullen ze verkleurd zijn en is het aangeraden de filters te vervangen. Vuile filters zullen voor geurhinder zorgen, en de dampuitlaat zal verstoord worden.

Maak het deksel van de filter los en haal het eraf (1).

Verwijder zowel de witte als zwarte filter (2). Plaats de nieuwe filters, zorg er altijd voor dat u de witte filter op het metalen gedeelte plaatst onder de carbon filter (zwarte filter). De filters zijn verkrijgbaar op onze webshop.



15. OPLOSSINGEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er komt stoom onder het deksel vandaan	Het deksel is niet goed geplaatst	Sluit het deksel
Er komt stoom onder het deksel vandaan en de olie dreigt over te koken	Het olievolume staat boven de MAX-aanduiding. Het mandje bevat te veel voedsel Het voedsel bevat te veel vocht.	Verwijder voorzichtig teveel aan olie, nadat deze volledig is afgekoeld. Volg de aanwijzingen in de tabel. Droog steeds het voedsel voordat u het bakt.
Het gebakken voedsel is niet krokant (genoeg)	De temperatuur is te laag Het mandje bevat te veel voedsel	Verhoog de temperatuur Volg de aanwijzingen in de tabel.
De frietjes plakken aan elkaar	Frietjes niet gewassen na snijden.	Was en droog frietjes voordat u ze tweemaal bakt.

16. TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL : MFP1
 TYPE : JFR-03
 VOLTAGE : 220-240V
 FREQUENTIE : 50/60 Hz
 WATTAGE : 850W

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert toujours la prise en compte de consignes de sécurité, dont les suivantes :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
 - Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables
 - Fermes
 - Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
 - Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (des enfants inclus) présentant un handicap physique ou sensoriel, ou une capacité mentale limitée, ou encore une expérience ou des connaissances insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient sous surveillance ou n'aient reçu, d'une personne qui assure leur sécurité, des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants de moins de 16 ans. Il peut toutefois être utilisé par des enfants de plus de 16 ans, pour autant qu'ils soient sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, ou par des personnes possédant une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissant les dangers liés à son utilisation. Gardez l'appareil et sa fiche électrique hors de portée des enfants de moins de 16 ans. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent jamais être effectués par des enfants.
- Cet appareil doit toujours être placé sur une surface plane et stable, avec les poignées disposées de telle manière que les huiles brûlantes ne puissent pas y déborder.
- L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de son entretien ou lors du remplacement de composants. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou d'enlever des composants, ainsi que lorsqu'il est nettoyé.
- En cas de dégâts au cordon électrique, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un centre de services qualifié ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Attention : Pour éviter tout danger, l'appareil ne peut

pas être utilisé avec un appareillage externe, tel un minuteur, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous ou hors tension.



- Les surfaces marquées par ce symbole sera chaude lors de l'utilisation. Pour éviter toute brûlure, il est recommandé de ne pas toucher la surface de l'appareil, à l'exception des poignées.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez ou ne gardez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne ou aussi longtemps que l'huile est encore chaude. Laissez refroidir l'ensemble avant de déplacer l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- La fiche de l'appareil doit être enfoncée dans une prise de courant appropriée, qui ait été installée et raccordée à la terre conformément à la réglementation et aux exigences locales.
- La quantité d'huile dans la cuve doit toujours être comprise entre les marques correspondant aux quantités minimale et maximale. N'utilisez jamais l'appareil sans huile, ni avec une quantité insuffisante ou trop importante d'huile.
- Nous recommandons l'utilisation exclusive d'huile de friture dans cet appareil. L'utilisation de graisse de friture se fait à vos risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables d'une blessure quelconque encourue du fait de l'utilisation d'une huile ou d'une graisse de friture inappropriée.
- N'utilisez que le raccordement et le thermostat intégré fournis avec cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires accompagnant l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche électriques endommagés, ou s'il ne fonctionne plus ou est endommagé. Renvoyez l'appareil au SAV pour examen, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez à aucun moment de réparer vous-même l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche électriques dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter les chocs électriques ou les brûlures.
- L'appareil est livré avec un cordon électrique court, de manière à limiter au maximum les risques de s'y emmêler ou de devoir le démêler. **N'UTILISEZ JAMAIS CET APPAREIL AVEC UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE.**
- Déroulez entièrement le cordon électrique pour éviter toute surchauffe.

- Ne laissez pas le cordon pendre sur une surface chaude ou sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Veillez à ce que le cordon électrique ne soit jamais sous ni autour de l'appareil.
- Gardez l'appareil éloigné de la chaleur d'un feu, d'une plaque électrique dans un évier ou d'un four chauffé.
- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, du gaz ou d'explosifs.
- Gardez l'appareil éloigné de tout objet pouvant prendre feu, comme les rideaux, les serviettes, etc ...
- Contrôlez si l'appareil a été monté correctement et branchez-le. Pour enlever l'appareil, mettez le sélecteur de température en position « 0 » et débranchez-le. Ne tirez jamais sur l'appareil ni sur le cordon électrique pour débrancher l'appareil.
- L'huile doit être renouvelée après de 7 à 10 séances de cuisson environ.
- N'utilisez jamais l'appareil si de l'eau est encore présente dans la cuve ou si certains composants sont encore humides après leur nettoyage.
- L'appareil doit être entretenu régulièrement et avec soin; le contraire pourrait avoir un effet négatif sur sa durée de vie ou pourrait engendrer une situation dangereuse.
- De la vapeur brûlante pourrait en effet se dégager via le filtre ou des éclaboussures d'huile brûlante pourraient se produire, lors de la cuisson. Gardez toujours vos mains et votre visage à une distance de sécurité lors de la cuisson.
- Pour diminuer au maximum les risques d'éclaboussures d'huile brûlante, retirez les morceaux de glace des produits surgelés, avant de plonger ceux-ci dans l'huile.
- Si le feu prend, ne l'éteignez jamais avec de l'eau. Débranchez l'appareil, refermez le couvercle et recouvrez-le d'un linge humide pour étouffer les flammes.
- Tout accident ou dommage résultant du non-respect des règles ci-dessus incombe à votre responsabilité.
- Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent être tenus pour responsables.

**CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR
LES CONSULTER PLUS TARD**

4. ÉLÉMENTS

1. Réservoir à huile
2. Panier
3. Indicateur 'Heating'
4. Indicateur 'Ready'
5. Vitre
6. Fourchettes à fondue
7. Anneau à fondue
8. Poignée
9. Revêtement
10. Bouton réglage de température
11. Couverture



5. THERMOSTAT

Le thermostat est réglable entre 70° et 190°C. L'indicateur vert 'Ready' s'allume automatiquement lorsque l'appareil est raccordé et le bouton réglage de température est dans la position 'Off'. L'indicateur s'éteint lorsque la température monte et s'allumera à nouveau lorsque la température souhaitée sera atteinte.

L'indicateur rouge 'Heating' s'allume lorsque l'huile chauffe. L'indicateur s'éteindra lorsque la température souhaitée sera atteinte.

6. PRÉCAUTIONS

Lisez d'abord entièrement ce manuel avant d'utiliser cet appareil. Contrôlez si la prise de tension n'est pas endommagée. N'utilisez pas l'appareil avec une prise endommagée. Ne laissez pas pendre la prise de courant sur un bord de table ou entrer en contact avec des éléments brûlants. Ne touchez pas des surfaces brûlantes, utilisez les poignées et boutons. N'immergez ni l'appareil, ni la prise de courant dans de l'eau ou dans un autre liquide. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez entièrement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux livrés par le fabricant.

Utilisez uniquement l'appareil à l'intérieur et pourquoi il a été conçu.

Ne posez pas l'appareil à côté d'un brûleur à gaz, fût brûlant ou brûleur électrique.

Gardez l'appareil à distance des substances facilement inflammables. Ne couvrez pas non plus l'appareil avec ces substances.

Ne posez pas la friteuse/fondue sur une surface en plastique, mais prévoyez une nappe isolante. Ne déplacez pas l'appareil lorsque vous l'utilisez. N'allumez jamais l'appareil sans huile dans le réservoir.

7. PREMIÈRE UTILISATION

Otez l'appareil de son emballage avec précaution. Sortez le panier du réservoir à huile. Nettoyez le réservoir à huile, l'intérieur de l'appareil et le dessous du couvercle à l'aide d'un chiffon sec. N'immergez pas le revêtement dans de l'eau. Séchez l'appareil et les accessoires avec précaution.

8. PRÉPARER LA NOURRITURE

Nettoyez les aliments à cuire et coupez en morceaux égaux.

1. Ne mettez pas trop de nourriture en même temps dans le panier. Il vaut mieux cuire en deux fois.
2. Veillez à ce que la nourriture soit aussi sèche que possible. En tout cas, n'ajoutez pas d'eau à la nourriture, car l'eau fera éclabousser l'huile.
3. Vous obtenez les meilleures frites lorsque vous coupez les pommes de terre en des parts égales, lavez-les d'abord et ensuite séchez-les bien et ensuite cuisez-les deux fois.
4. Enlevez éventuellement la glace de la nourriture gelée.

9. CUIRE

- Veillez à ce que la température du bouton de réglage soit sur 'OFF'.
- Ouvrez le couvercle
- Versez l'huile dans le réservoir à huile, au moins 0,8 litres, au plus 1,0 litres selon le type de nourriture. Graissez le dessous de la fenêtre avec un peu d'huile froide (!) pour éviter la condensation.
- Fermez le couvercle avec précaution.
- Si vous branchez la fiche dans la prise de courant, le témoin rouge (heating) s'allumera.
- Mettez le bouton de réglage de température sur la température souhaitée (voir tableau).
- Lorsque l'huile aura atteint la température souhaitée, le témoin vert (ready) s'allumera et le témoin rouge s'éteindra.
- Laissez doucement descendre le panier avec la nourriture dans l'huile et refermez le couvercle.
- Laissez cuire la nourriture pendant le temps souhaité (voir tableau).
- Lorsque la nourriture est cuite, ouvrez le couvercle (faites attention à la vapeur brûlante) et laissez pendre le panier sur le bord du réservoir à huile. Laissez égoutter la nourriture pendant 10 à 30 secondes.
- Versez la nourriture ensuite dans un bol. Placez le panier à nouveau dans l'huile, mettez le bouton réglage de température sur 'OFF' et débranchez la fiche de la

prise de courant. Ne déplacez pas la friteuse avant que l'appareil et son contenu soient entièrement refroidis.

- Changez l'huile après une dizaine de cuissons, en fonction de la nourriture cuite.

10. ASTUCES POUR LA CUISSON

Si vous voulez cuire différentes sortes de nourriture, commencez par la nourriture nécessitant la température la plus basse (voir tableau).

- Si vous souhaitez cuire deux fois de la nourriture (comme les frites), laissez 2 à 4 minutes entre les deux cuissons. Il se peut que le témoin vert 'Ready' s'allume et s'éteigne entre-temps.
- Laissez descendre le panier avec les frites avec encore plus de précautions étant donné qu'elles ne contiennent presque plus d'eau et que l'huile peut éclabousser.
- La nourriture précuite doit être cuite à une température plus élevée que la nourriture entièrement crue.
- Ne remplissez pas le panier à plus de 2/3 du volume. Si vous le faites quand même, la température de l'huile risque de fortement baisser avec comme conséquence que le résultat de cuisson sera moins optimal.
- Remplacez surtout l'huile lorsqu'elle commence à sentir, prend une couleur foncée, a un goût bizarre, devient épaisse ou se met à mousser. Remplacez l'huile en une fois, ne mélangez pas l'ancienne avec la nouvelle huile. Certaines préparations comme des produits panés ou avec beaucoup d'herbes et des préparations à la viande peuvent vieillir l'huile plus vite que prévu. Tenez-en compte.
- Un remplacement régulier de l'huile facilitera l'entretien du bassin et du panier.
- La chauffe prolongée réduit la qualité de l'huile. Éteignez immédiatement votre friteuse après chaque utilisation.

11. TABLEAU

Nourriture	Température °C	Poids (gr.)	Temps(min.)
Poisson	160	200	6-8
Crevettes	175	220	4-5
Tranches de poulet	170	250	12-18
Frites	<i>Voir ci-dessous</i>		
Viande	175	250	7-10
Partysnacks	175	200	3-4

12. FRITES

Utilisez de préférence des pommes de terre grosses, pas trop nouvelles. Coupez-les en de fines tranches. Rincez les tranches sous l'eau et séchez-les.

Cuisez vos frites en deux fois:

Première cuisson: 150-160°C : 5 à 10 minutes (selon la quantité)

Deuxième cuisson: jusqu'à 175°C : 2 à 4 minutes

Laissez bien égoutter avant de servir.

13. FONDUE

Pour la fondue il vaut mieux utiliser de l'huile nouvelle. Ne mélangez pas différentes sortes d'huile. N'ajoutez jamais de l'eau à l'huile. N'ajoutez pas des herbes à l'huile et n'utilisez pas des huiles aromatisées. Assurez-vous que l'appareil soit bien sec avant de commencer.

- Détachez le couvercle de l'appareil (fig.)
- Remplissez le réservoir à huile jusqu'au dessus du minimum et en dessous du niveau maximal.
- Placez la bague à fondue sur le réservoir à huile et placez les fourchettes.

Assurez-vous que les fourchettes en métal n'endommagent pas le réservoir à huile.

La température et le temps de cuisson dépendent fortement du type de fondue: Viande, fromage ou fondue chinoise.



14. NETTOYAGE

Veillez à ce que le bouton de réglage de température soit sur 'OFF', que la fiche soit débranchée et que l'appareil et l'huile soient entièrement refroidis. Ouvrez le couvercle jusqu'à 90° (goûtes d'huile) et enlevez-le de l'appareil. Ôtez la panier du réservoir à huile.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un tissu sec. N'utilisez pas des brosses ou produits abrasifs ou agressifs. Nettoyez le panier avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez ensuite avec de l'eau propre et séchez bien.

Versez l'huile froide du réservoir et apportez-la au parc de recyclage.

Enlevez les restes d'huile avec du papier absorbant. Continuez à nettoyer le réservoir à huile à l'aide d'un chiffon propre et une petite quantité de produit vaisselle. Le réservoir à huile et la bague à fondue ne sont pas résistants au lave-vaisselle.

Rincez le réservoir avec de l'eau et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu propre et sec.

CHANGER LES FILTRES

Vous pouvez utiliser vos filtres pour à peu près 20 fois. Après ces 20 fois, les filtres auront changé de couleur et il sera recommandable de les changer. Les filtres sales peuvent causer des problèmes d'odeur et empêcheront la sortie de la vapeur.

Enlevez le couvercle du filtre (1). Enlevez les deux filtres (2).

Placez le nouveau filtre, faites attention de placer le filtre blanc sur la partie en métal du couvercle. Le filtre blanc doit être en bas et le filtre noir en haut.

Remettez le couvercle. Vous pouvez commander les filtres sur notre webshop.



15. SOLUTIONS

Problème	Cause	Solution
De la vapeur sort par-dessous le couvercle	Le couvercle n'est pas bien fermé	Fermez le couvercle
De la vapeur sort par-dessous le couvercle et l'huile risque de déborder	Le volume d'huile est au dessus de l'indication maximale. Le panier contient trop de nourriture La nourriture contient trop d'eau.	Enlevez le trop d'huile, après que celle-ci soit entièrement refroidie. Suivez les s du tableau. Séchez toujours la nourriture avant de cuire.
La nourriture cuite n'est pas (assez) croustillante	La température est trop basse. Le panier contient trop de nourriture	Augmentez la température Suivez les indications du tableau.
Les frites collent les unes aux autres	Les frites n'ont pas été lavées après avoir été coupées.	Lavez et séchez les frites avant de le cuire deux fois.

16. DONNEES TECHNIQUES

MODEL	: MFP1
TYPE	: JFR-03
VOLTAGE	: 220-240V
FREQUENCE	: 50/60 Hz
WATTAGE	: 850W

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Beim Betrieb elektrischer Geräte sind immer einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Dazu gehören folgende Anweisungen:

- Lesen Sie gründlich die Gebrauchsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie sie auf, damit Sie sie später zu Rate ziehen können.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:
 - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern.
 - Bauernhöfe
 - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
 - Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf nicht von Menschen (auch Kindern) mit körperlichen oder sensorischen
- Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden während des Gebrauchs beaufsichtigt oder sie haben durch eine Person, die sich für ihre Sicherheit verbürgt, eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten.
- Kinder sind im Auge zu behalten, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahren benutzt werden. Es kann von Jugendlichen ab 16 Jahren benutzt werden, wenn sie dabei im Auge behalten werden. Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis können dieses Gerät verwenden, sofern sie beaufsichtigt werden oder sie Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sie sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stecker außerhalb der Reichweite von Kindern unter 16 Jahren auf. Reinigung und Wartung dürfen in keinem Fall von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät muss jederzeit auf einer ebenen, stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Die Griffe sind dabei so zu platzieren, dass kein heißes Öl überlaufen kann.
- Bei Nichtgebrauch, bei der Wartung und beim Austauschen von Teilen muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Lassen Sie das Gerät vor dem Hinzufügen oder Entfernen von Komponenten bzw. vor der Reinigung zunächst abkühlen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, sollte es, um Unfallrisiken auszuschließen, durch den Hersteller, einen qualifizierten Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- Achtung: Zur Vermeidung zusätzlicher Gefahren sollte das Gerät nicht in Verbindung mit einem

externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen Timer oder an einen Stromkreislauf, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird, verwendet werden.



- Oberflächen, die mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, werden bei Gebrauch heiß. Wir empfehlen zur Vermeidung von Verbrennungen, die Oberfläche des Geräts mit Ausnahme der Griffe nicht zu berühren.
- Beim ersten Gebrauch Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber komplett entfernen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Verwenden oder bewahren Sie das Gerät nicht im Freien.
- Versetzen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange das Öl noch heiß ist. Lassen Sie erst alles abkühlen, bevor das Gerät an einen anderen Ort gestellt wird.
- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Vor Benutzung prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Der Stecker muss in eine passende Steckdose eingesteckt werden, die entsprechend der geltenden Gesetze und Vorschriften geerdet wurde.
- Die Füllhöhe des Öls im Behälter muss immer oberhalb der Mindeststandanzeige und unterhalb der Höchststandanzeige liegen. Das Gerät darf nicht ohne Öl oder mit einer unzureichenden Ölmenge im Behälter verwendet werden.
- Wir empfehlen, für dieses Gerät ausschließlich Frittieröl zu verwenden. Die Verwendung von Frittierfett geschieht auf eigenes Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können für Verletzungen oder Schaden zur Verantwortung gezogen werden, die durch die Verwendung von falschem Frittieröl- oder -fett verursacht werden.
- Benutzen Sie ausschließlich den Anschluss und das integrierte Thermostat, die mit dem Gerät mitgeliefert werden.
- Verwenden Sie nur das Zubehör, das zu dem Gerät gehört.
- Das Gerät darf in keinem Fall mit einem beschädigten Kabel bzw. Stecker verwendet werden, oder wenn das Gerät defekt oder beschädigt ist. Senden Sie das Gerät zu Überprüfung und Reparatur bzw. für elektrische/mechanische Anpassungen an die Service-Abteilung der Firma DOMO oder deren Servicepartner zurück. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.
- Um Stromschläge oder Brandverletzungen zu vermeiden, dürfen das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- Das Gerät wird mit einem kurzen Kabel geliefert, sodass die Gefahr eines Strauchelns oder verhedderten Kabels nahezu ausgeschlossen wird. **DIESES GERÄT SOLLTE AUF KEINEN FALL MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDET WERDEN.**
- Rollen Sie das Kabel ganz ab, um sicherzustellen, dass dieses nicht überhitzt.
- Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über die Anrichte bzw. den Tischrand herunterhängen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nie unter dem Gerät oder um dieses herum verläuft.
- Halten Sie das Gerät stets von heißen Herdplatten, elektrischen Brennern oder heißen Backöfen fern.
- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas oder explosiven Stoffen fern.
- Halten Sie das Gerät von Objekten fern, die Feuer fangen könnten, wie z. B. Vorhänge, Handtücher usw.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie zum Wegstellen des Geräts den Temperaturregler in die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nie am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach ca. 7 bis 10 Frittiervorgängen ist ein Austausch des Öls erforderlich.
- Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn sich Wasser im Behälter befindet oder wenn Einzelteile nach der Reinigung noch feucht sind.
- Das Gerät muss regelmäßig und sorgfältig gewartet werden, andernfalls könnte sich dies negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und Gefahrensituationen könnten sich entwickeln.
- Beim Frittieren tritt möglicherweise heißer Dampf durch den Filter aus, auch Spritzer von heißem Öl können auftreten. Hände und Gesicht sind beim Frittieren immer in sicherem Abstand zu halten.
- Um das Risiko eines Aufspritzens von heißem Öl so gering wie möglich zu halten, entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln die überflüssigen Eisstückchen, bevor diese ins Öl gegeben werden.
- Falls ein Brand entsteht, darf dieser nie mit Wasser gelöscht werden. Entfernen Sie den Stecker, schließen Sie den Deckel, und decken Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab, um die Flammen zu löschen.
- Alle Unfälle oder Schäden, die durch Missachtung der oben genannten Regeln verursacht werden, liegen in Ihrer eigenen Verantwortung.
- Weder der Hersteller noch der Importeur bzw. der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

**DIESE ANWEISUNGEN SIND FÜR SPÄTERES
NACHLESEN AUFZUBEWAHREN**

4. GERÄTETEILE

1. Ölbehälter
2. Korb
3. Anzeige ‚Heating‘
4. Anzeige ‚Ready‘
5. Sichtfenster
6. Fonduegabeln
7. Fondueing
8. Handgriff
9. Gehäuse
10. Temperaturregler
11. Deckel



5. THERMOSTAT

Das Thermostat lässt sich zwischen 70° und 190°C einstellen. Die grüne Anzeige ‚Ready‘ brennt automatisch, wenn das Gerät eingeschaltet wird und der Temperaturregler auf ‚OFF‘ steht. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur steigt und geht wieder an, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die rote Anzeige ‚Heating‘ leuchtet auf, wenn das Öl aufgewärmt wird. Die Anzeige erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

6. VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches hängen oder mit heißen Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, benutzen Sie die Handgriffe und Knöpfe.

Tauchen Sie weder das Gerät noch das Netzkabel in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

Verwenden Sie keine anderen Zubehöerteile als die vom Hersteller gelieferten.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und nur zu dem Zweck, für den es bestimmt ist.

Stellen Sie das Gerät nicht neben einen Gasbrenner, heißen Ofen oder elektrischen Brenner. Halten Sie das Gerät von leicht entzündlichen Stoffen fern. Decken Sie das

Gerät auch nicht mit solchen Stoffen ab.

Stellen Sie die Friteuse/das Fonduegerät nicht auf einen Untergrund aus Plastik, sondern benutzen Sie eine Isoliermatte. Verräumen Sie das Gerät nicht, während Sie es benutzen. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich kein Öl im Ölbehälter befindet.

7. GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.

Nehmen Sie den Korb aus dem Ölbehälter.

Reinigen Sie den Ölbehälter, die Innenseite des Geräts und die Unterseite des Deckels mit einem trockenen Tuch. Das Gehäuse nicht in Wasser tauchen

Trocknen Sie das Gerät und die Zubehörteile vorsichtig ab.

8. FRITTIERGUT VORBEREITEN

1. Frittiertgut waschen und in gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Geben Sie nicht zuviel auf einmal in den Korb. Frittieren Sie lieber zweimal hintereinander.
3. Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut so trocken wie möglich ist. Geben Sie auf keinen Fall Wasser zum Frittiertgut, da das Öl sonst spritzt.
4. Die besten Pommes frites erhalten Sie, wenn Sie die Kartoffeln in gleichmäßige Stücke schneiden, diese erst waschen, anschließend gut abtrocknen und danach in zwei Portionen hintereinander frittieren.
5. Das Frittiertgut wenn nötig von Eisresten befreien.

9. FRITTIEREN

- Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler auf ‚OFF‘ steht.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Gießen Sie je nach Frittiertgut mindestens 0,8 Liter und maximal 1,0 Liter Öl in den Ölbehälter.
- Schmieren Sie ein wenig kaltes (!) Öl an die Unterseite des Deckelfensters, um ein Beschlagen des Sichtfensters durch Kondenswasser zu verhindern.
- Den Deckel sorgfältig schließen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, leuchtet die rote Anzeige („Heating“) auf.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (s. Tabelle).
- Wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Anzeige („Ready“) auf und erlischt die rote Anzeige.
- Den Korb mit dem Frittiertgut vorsichtig in das Öl gleiten lassen und die Friteuse

mit dem Deckel verschließen.

- Lassen Sie das Frittiergut so lange wie gewünscht (s. Tabelle) in der Friteuse.
- Wenn das Essen fertig frittiert ist, öffnen Sie den Deckel (vorsicht, der Dampf ist heiß) und hängen Sie den Korb an den Rand des Ölbehälters. Lassen Sie das Frittiergut 10 bis 30 Sekunden lang abtropfen.
- Schütten Sie es anschließend in eine Schüssel.
- Hängen Sie den Korb wieder in die Friteuse, stellen Sie den Temperaturregler auf ‚OFF‘ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verräumen Sie die Friteuse nicht, bevor das Gerät mitsamt Inhalt vollständig abgekühlt ist.
- Erneuern Sie das Öl, nachdem Sie die Friteuse ca. zehnmal benutzt haben - je nach Frittiergut.

10. FRITTIERTIPPS

- Wenn Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln frittieren möchten, dann beginnen Sie stets mit dem Frittiergut, das mit der niedrigsten Temperatur frittiert werden muss (s. Tabelle).
- Wenn Sie zweimal hintereinander frittieren möchten (z.B. Pommes frites), dann warten Sie 2 bis 4 Minuten zwischen dem ersten und zweiten Frittiervorgang. Die grüne Anzeige ‚Ready‘ kann zwischendurch an- und ausgehen. Lassen Sie den Korb mit den Pommes frites besonders vorsichtig in das Öl gleiten, da die zweite Portion Pommes frites in der Regel mehr Wasser enthält, wodurch das Öl spritzen kann.
- Vorfrittierte Lebensmittel müssen mit einer höheren Temperatur frittiert werden als vollständig rohe Lebensmittel.
- Füllen Sie den Korb zu maximal zwei Dritteln. Wenn Sie den Korb zu mehr als zwei Dritteln füllen, kann die Temperatur des Öls zu stark absinken, was ein weniger gutes Frittiererergebnis zur Folge hat.
- Ersetzen Sie das Öl auf jeden Fall, wenn es anfängt zu riechen, dunkel verfärbt ist, merkwürdig schmeckt oder zu schäumen anfängt. Ersetzen Sie das Öl auf einmal, vermischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl. Manche Zubereitungen, wie panierte oder stark gewürzte Produkte und Fleischzubereitungen können dazu führen, dass das Öl schneller ausgetauscht werden muss. Bitte beachten Sie dies.
- Ein regelmäßiger Öltausch vereinfacht die Pflege des Ölbehälters und des Korbs.
- Langes Aufheizen vermindert die Qualität des Öls. Schalten Sie Ihre Friteuse nach jedem Gebrauch sofort ab.

11. TABELLE

Lebensmittel	Temperatur °C	Gewicht (g)	Zeit (min.)
Fisch	160	200	6-8
Garnelen	175	220	4-5
Hähnchenstreifen	170	250	12-18
Pommes frites	<i>s. unten</i>		
Fleisch	175	250	7-10
Partysnacks	175	200	3-4

12. POMMES FRITES

Verwenden Sie am besten dicke, nicht zu neue Kartoffeln. Schneiden Sie diese in dünne Streifen. Spülen Sie die Kartoffelstreifen unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie diese ab.

Frittieren Sie die Pommes frites in zwei Portionen:

- Erste Portion: 150-160°C: 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
- Zweite Portion: bis 175 °C: 2 bis 4 Minuten
- Vor dem Servieren gut abtropfen lassen.

13. FONDUE

Für Fondue verwenden Sie am besten neues Öl. Unterschiedliche Frittierölsorten nicht mischen.

Niemals Wasser ins Öl gießen. Keine Kräuter ins Öl geben und keine gewürzten Öle verwenden. Achten Sie darauf, dass das Frittiergut trocken ist, bevor Sie anfangen.

- Nehmen Sie den Deckel vom Gerät ab (Abb.).
- Füllen Sie den Ölbehälter so, dass der Ölstand zwischen der Minimum- und Maximum-Markierung liegt.
- Legen Sie den Fondueing auf den Ölbehälter und setzen Sie die Gabeln ein.



Achten Sie darauf, den Ölbehälter mit den Metallgabeln nicht zu beschädigen. Die Temperatur und Frittierzeit hängt stark von der Art des Fondues ab: Fleisch, Käse oder chinesisches Fondue erfordern unterschiedliche Frittierzeiten.

14. REINIGUNG

Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler auf ‚OFF‘ steht, der Stecker herausgezogen ist und das Gerät mitsamt Öl vollständig abgekühlt ist. Öffnen Sie den Deckel bis zu einem Winkel von 90° (Öltropfen!) und heben Sie diesen vom Gerät ab.

Nehmen Sie den Korb aus dem Ölbehälter heraus.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem trockenen Tuch. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Bürsten.

Waschen Sie den Korb mit warmem Seifenwasser aus. Spülen Sie diesen anschließend unter sauberem Wasser ab und trocknen Sie ihn gut ab. Gießen Sie das kalte Öl aus dem Ölbehälter und bringen Sie dieses zu einem Recyclinghof.

Wischen Sie Ölreste mit absorbierendem Papier ab. Reinigen Sie den Ölbehälter mit einem sauberen Tuch und einer kleinen Menge Spülmittel. Der Ölbehälter und der Fondueing sind nicht spülmaschinenfest.

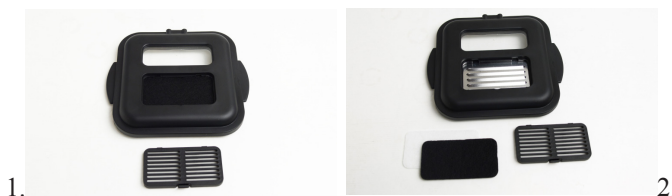
Spülen Sie den Ölbehälter mit Wasser aus und trocknen Sie ihn sorgfältig mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

ANDERUNG DES FILTERS

Die Filter können für ca. 20 Frittiervorgänge benutzt werden. Danach werden die Filter verfärbt sein und empfehlen wir Ihnen diese auszuwechseln.

Bei stark verschmutzten Filtern entsteht Geruchsbelästigung und der Dampf kann nicht mehr ungehindert entweichen.

Entfernen den Deckel des Filters (1). Entfernen die zwei Filter schwarz und weiss (2). Stellen die neuen Filter an Platz. Dafür sorgen, dass der weiße Filter unten liegt und den schwarzen Filter oben. Die Filter können leicht über unseren Webshop bestellt werden.



15. LÖSUNGEN

Problem	Ursache	Lösung
Unter dem Deckel strömt Dampf aus.	Der Deckel ist nicht gut aufgesetzt worden.	Schließen Sie den Deckel.
Unter dem Deckel strömt Dampf aus und das Öl droht überzukochen.	Der Ölpegel übersteigt die MAX-Markierung.	Entfernen Sie vorsichtig überschüssiges Öl, nachdem dieses vollständig abgekühlt ist.
	Der Korb ist zu voll.	Befolgen Sie die Anweisungen in der Tabelle.
Das Frittiergut ist nicht kross (genug).	Das Frittiergut enthält zuviel Flüssigkeit.	Tupfen Sie das Frittiergut stets trocken, bevor Sie es frittieren.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur.
Die Pommes frites kleben zusammen.	Der Korb ist zu voll.	Befolgen Sie die Anweisungen in der Tabelle.
	Die Pommes frites wurden nach dem Schneiden nicht gewaschen.	Waschen Sie die Pommes frites und tupfen Sie diese trocken, bevor Sie diese zweimal backen.

16. TECHNISCHE ANGABE

MODEL : MFP1
 TYPE : JFR-03
 VOLTAGE : 220-240V
 FREQUENZ : 50/60 Hz
 WATTAGE : 850W

3. MEDIDAS DE SEGURANÇA

A utilização dos aparelhos elétricos implica sempre o cumprimento de determinadas regras de segurança, nomeadamente as seguintes:

- Leia as instruções cuidadosamente. Guarde este manual de instruções para consulta futura.
- Este aparelho é destinado a ser utilizado em ambientes domésticos e em ambientes semelhantes, tais como:
 - Zonas de cozinha para pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais semelhantes
 - Quintas
 - Quartos de hotéis e motéis, e outros ambientes de carácter residencial
 - Quartos de hóspedes ou semelhante
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas ou sensoriais, ou pessoas com capacidade mental limitada, ou deficiência sensorial ou de conhecimentos, a menos que essas pessoas tenham supervisão ou recebam instruções acerca da utilização do aparelho por parte de uma pessoa que assegure a sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com idades entre os 0 e os 16 anos de idade. Pode ser utilizado por crianças com idade superior a 16 anos, mas sempre supervisionadas por um adulto. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com limitações físicas

ou sensoriais, ou pessoas com capacidade mental limitada, ou deficiência sensorial ou de conhecimentos, desde que as mesmas tenham supervisão ou recebam instruções acerca da utilização do aparelho por parte de uma pessoa que assegure a sua segurança. Guarde o aparelho e a respetiva ficha afastados do alcance de crianças com idade inferior a 16 anos de idade. A limpeza e a manutenção do aparelho jamais poderão ser executadas por crianças.

- Este aparelho deverá permanecer numa superfície plana e estável com as pegas em posição, para que o óleo quente não transborde.
- A ficha deve ser retirada da tomada elétrica sempre que o aparelho não esteja a ser utilizado, durante a sua limpeza e manutenção, e aquando da recolocação de peças. Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à montagem ou desmontagem de peças, e antes de proceder à limpeza do aparelho.
- Caso o fio elétrico se encontre danificado, a substituição do mesmo deve ser feita pelo fabricante, o respetivo centro de serviços ou por uma pessoal igualmente qualificada, de forma a evitar a ocorrência de perigos.
- Atenção! Para evitar a ocorrência de perigos, o aparelho não pode ser utilizado com um aparelho de ligação externo, tal como um temporizador, nem pode ser ligado a uma ramificação de comutação que seja ligada/desligada com frequência.
- As superfícies marcadas com este símbolo aquecem durante a utilização do aparelho. Aconselhamos que



não toque no aparelho, exceto através das pegas, de forma a evitar a ocorrência de queimaduras.

- Antes da primeira utilização, retire todo o material de embalagem e eventuais autocolantes promocionais.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar.
- Nunca guarde ou utilize este aparelho no exterior.
- Nunca desloque o aparelho enquanto o mesmo estiver a ser utilizado ou enquanto o óleo estiver quente. Deixe o aparelho arrefecer primeiro antes de o deslocar.
- Utilize o aparelho apenas para o fim para que foi concebido.
- Antes da sua utilização, verifique se a tensão e a frequência da rede elétrica mantêm a conformidade com as indicações especificadas na etiqueta situada no aparelho.
- A ficha deve ser introduzida numa tomada elétrica adequada, instalada e com ligação à terra de acordo com a legislação e os regulamentos locais.
- A quantidade de óleo na cuba deve manter-se acima do nível mínimo e abaixo do nível máximo. Nunca utilize o aparelho quando verificar que o nível de óleo na cuba se encontra abaixo do mínimo ou acima do máximo.
- Aconselhamos a utilização de um óleo de fritar simples neste aparelho. A utilização de gordura para fritar é da sua inteira responsabilidade. O fabricante, o importador ou o fornecedor não aceitam qualquer responsabilidade pela ocorrência de quaisquer lesões ou danos resultantes da utilização de óleo ou gordura de fritar errado.
- Utilize apenas a ligação e o termóstato integrado fornecido em conjunto com o aparelho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos em conjunto com o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho com um fio elétrico/ficha danificado(a) ou caso o aparelho não tenha as condições de funcionamento adequadas ou caso se encontre danificado. Devolva o aparelho ao serviço de apoio ao cliente em caso de revisão, reparação ou ajustes elétricos/mecânicos. Nunca tente reparar o aparelho pessoalmente.
- Nunca submerja o aparelho, o fio elétrico ou a ficha sob água ou qualquer outro líquido, de forma a evitar choques elétricos ou queimaduras.
- O fio elétrico fornecido é curto, evitando assim o risco de tropeçar no fio ou de o mesmo se enredar. **NÃO UTILIZE ESTE APARELHO EM CONJUNTO COM UM CABO DE EXTENSÃO.**
- Desenrole o fio elétrico na sua totalidade para que o mesmo não aqueça excessivamente.
- Não deixe que o fio elétrico entre em contacto com superfícies quentes, nem deixe que o mesmo seja colocado sobre uma mesa ou fique suspenso.
- Certifique-se de que o fio elétrico não seja colocado sob ou em redor do aparelho.
- Nunca coloque o aparelho sobre ou próximo de uma fonte de calor a gás, elétrica ou da pia da louça, ou de um forno quente.
- Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis, gases ou explosivos.

- Mantenha o aparelho afastado de objetos que possam incendiar-se, tais como, cortinas, toalhas, etc.
- Certifique-se de que o aparelho é montado corretamente antes de introduzir a ficha na tomada elétrica. Por forma a desacoplar o aparelho, coloque todos os botões na posição «UIT» (Desligado) ou «0», e retire a ficha da tomada elétrica. Nunca puxe o aparelho ou o fio elétrico de forma a retirar a ficha da tomada elétrica.
- É necessário substituir o óleo após 7 a 10 utilizações.
- Nunca utilize o aparelho caso haja água na cuba ou caso alguns dos acessórios ainda se encontrem molhados após a sua lavagem.
- O aparelho deve ser mantido em boas condições, de contrário tal poderá ter um efeito negativo na durabilidade do aparelho e isso poderá provocar uma situação de perigo.
- Durante a confeção de alimentos, poderá verificar a saída de vapor quente através do filtro ou o óleo a ferver poderá provocar salpicos. Mantenha as suas mãos e rosto a uma distância segura durante a confeção de alimentos.
- Elimine gelo residual de produtos congelados, de forma a evitar que o óleo quente salpique.
- Em caso de ocorrência de chama, nunca tente extingui-la com a aplicação de água. Retire a ficha da tomada elétrica, feche a tampa e extinga as chamas com um pano húmido.
- Todas as feridas ou lesões resultantes do incumprimentos das regras acima descritas são da sua inteira responsabilidade.
- O fabricante, o importador ou o fornecedor não assumem qualquer responsabilidade pela ocorrência das mesmas.

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA.

4. COMPONENTES

1. Cubra
2. Cesto
3. Indicador vermelho “Heating”
4. Indicador verde “Ready”
5. Janela”
6. Garfos de fondue
7. Aro de fondue
8. Pega
9. Corpo
10. Botão de seleção da temperatura
11. Tampa



5. TERMÓSTATO

A temperatura pode ser regulada entre os 70 °C e os 190 °C. O indicador verde “ready” acende automaticamente quando o aparelho é ligado e o botão de seleção da temperatura está na posição “Off”. O indicador desliga-se quando o óleo começa a aquecer e volta a acender quando a temperatura selecionada é atingida.

O indicador vermelho “Heating” acende quando o óleo está a aquecer. O indicador desliga-se quando a temperatura selecionada é atingida.

6. PRECAUÇÕES

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

Verifique se o fio de alimentação se encontra danificado. Se o fio de alimentação estiver danificado, não utilize o aparelho. Não deixe o fio de alimentação pendurado na extremidade da mesa ou em contacto com superfícies quentes. Não toque nas superfícies quentes, utilize as pegas e os botões do aparelho.

Não mergulhe o aparelho nem o fio de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.

Antes de limpar o aparelho ou de o guardar, retire a ficha da tomada e deixe-o arrefecer completamente.

Utilize apenas os acessórios fornecidos pelo fabricante.

Utilize este aparelho apenas dentro de casa e para o fim a que se destina.

Não coloque o aparelho na proximidade de um fogão a gás, um forno quente ou de um fogão elétrico. Mantenha o aparelho afastado de materiais facilmente inflamáveis. Não cubra o aparelho.

Não coloque a fritadeira/fondue em cima de uma superfície de plástico, utilize uma proteção isolante. Não desloque o aparelho durante a utilização. Não ligue o aparelho sem óleo na cuba.

7. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire o aparelho da embalagem cuidadosamente. Retire o cesto de dentro da cuba.

Limpe a cuba, o interior do aparelho e a parte de dentro da tampa com um pano seco.

Não mergulhe o aparelho em água. Seque bem o aparelho e os acessórios.

8. PREPARAR OS ALIMENTOS

1. Lave os alimentos a fritar e corte em bocados do mesmo tamanho.
2. Não encha demasiado o cesto. Se a quantidade de alimentos for grande, é preferível que cozinhe em duas vezes.
3. Certifique-se de que os alimentos estão bem secos. Não adicione água aos alimentos para evitar que o óleo salpique.
4. Para umas boas batatas fritas, corte a batata em palitos iguais, lave-os, seque bem e em seguida frite em duas vezes.

9. FRITAR

- Retire possíveis pedaços de gelo que se encontrem agarrados aos alimentos congelados.
- Certifique-se de que o botão de seleção da temperatura se encontra na posição “OFF”.
- Abra a tampa.
- Deite óleo na cuba, no mínimo 0,8 litros e no máximo 1 litro, consoante o tipo de alimento.
- Espalhe um pouco de óleo frio (!) na parte de dentro da janela da tampa para evitar a condensação.
- Feche bem a tampa.
- A luz vermelha (aquecimento) acende-se assim que ligar a ficha à tomada.
- Regule o botão de seleção de temperatura para a temperatura desejada (consulte a tabela).
- Quando o óleo atingir a temperatura desejada, a luz verde (ready) acede e a luz vermelha desliga-se.
- Com precaução, coloque o cesto com os alimentos no óleo e feche a tampa.
- Deixe os alimentos fritar durante o tempo desejado (consulte tabela).
- Quando os alimentos estiverem fritos, abra a tampa (cuidado com o vapor quente) e pendure o cesto na borda da cuba. Deixe escorrer os alimentos durante 10 a 30 segundos.
- Coloque os alimentos num recipiente. Volte a colocar o cesto no óleo, coloque o botão de seleção da temperatura na posição “OFF” e retire a ficha da tomada. Não desloque a fritadeira enquanto esta ou o seu conteúdo não tiverem arrefecido por completo.
- Substitua o óleo após cerca de 10 utilizações, consoante os alimentos cozinhados.

10. DICAS

- Se desejar fritar diferentes tipos de alimentos, comece com os alimentos que requeiram a temperatura mais baixa (consulte a tabela).
- Se quiser fritar alimentos em duas vezes (por exemplo, batatas fritas), aguarde 2-4 minutos entre cada uma delas. Nesse espaço de tempo, o indicador verde “Ready” pode acender e desligar. Baixe o cesto com as batatas fritas com cuidado para o óleo não salpicar.
- Os alimentos pré-fritos devem ser fritos a uma temperatura mais elevada do que os alimentos crus.
- Não encha o cesto acima dos 2/3 de volume. Se o fizer, a temperatura do óleo pode baixar bruscamente o que pode resultar em resultados menos bons.
- O óleo deve ser substituído quando começar a cheirar a queimado, escurecer, tiver um sabor estranho, ficar pastoso ou criar espuma. Substitua o óleo todo, não misture óleo velho com óleo novo. Alguns alimentos, tais como produtos panados, muito temperados ou de carne podem fazer com que o óleo se deteriore mais depressa. Tenha atenção nestes casos.
- A substituição regular do óleo facilita a manutenção da cuba e do cesto.
- O aquecimento excessivo reduz a qualidade do óleo. Desligue sempre a fritadeira após a utilização.

11. TABELA

Alimento	Temperatura °C	Peso (g)	Tempo (min.)
Peixe	160	200	6-8
Camarões	175	220	4-5
Tiras de frango	170	250	12-18
Batata frita	ver abaixo		
Carne	175	250	7-10
Salgadinhos	175	200	3-4

12. BATATA FRITA

Utilize batatas grandes, de preferência que não sejam novas. Corte-as em palitos.

Passe os palitos por água e seque-os bem.

Frite as batatas em duas vezes:

- Primeira dose: 150 – 160 °C: 5 a 10 minutos (consoante a quantidade)

- Segunda dose: 175 °C: 2 a 4 minutos
- Deixe escorrer bem antes de servir.

13. FONDUE

Para o fondue aconselhamos a utilização de óleo novo. Não misture óleos diferentes. Não adicione água ao óleo. Não adicione temperos ao óleo nem utilize óleos condimentados. Certifique-se de que o aparelho está bem seco antes de começar.

- Retire a tampa do aparelho (imagem).
- Encha a cuba entre o nível mínimo e o máximo.
- Coloque o aro de fondue na cuba e posicione os garfos.



Tenha cuidado para não danificar a cuba com os garfos metálicos.

A temperatura e o tempo de cozedura dependem do tipo de fondue: Carne, queijo ou fondue chinês.

14. LIMPEZA

Certifique-se de que o botão de seleção da temperatura está na posição “OFF”, que a ficha não está ligada à tomada e que o aparelho e o óleo já arrefeceram completamente.

Abra a tampa a 90° e retire-a do aparelho.

Retire o cesto de dentro da cuba.

Limpe o interior do aparelho com um pano seco. Não utilize produtos de limpeza agressivos, abrasivos ou escovas.

Lave o cesto com água quente com detergente. Em seguida, passe por água e seque bem.

Despeje o óleo arrefecido para uma garrafa de plástico e elimine-o no ponto de reciclagem para óleos alimentares.

Use papel de cozinha para absorver o óleo que ficar no fundo. Limpe a cuba com um pano limpo com um pouco de detergente. A cuba e o aro de fondue não podem ir à máquina de lavar.

Passe a cuba por água e seque bem com um pano limpo e seco.

LIMPE OS FILTROS

Com o tempo, os filtros alojados dentro da tampa perdem a sua eficácia, sendo necessário a realização da troca por novos. Essa troca deve ser realizada após 20 utilizações ou antes se o filtro apresentar mudança da cor. Para substituir os filtros, deve-se retirar a tampa do filtro (1) e substituir o filtro branco e preto (2) por filtros novos, que estão disponíveis na Assistência Técnica. Insira os novos filtros. O filtro branco deve

ser apoiado na parte metálica por baixo do filtro preto. Montar novamente a cobertura do filtro, certificando-se que a cobertura está bem travada, de modo correto.



ATENÇÃO: Não colocar o aparelho em funcionamento com os filtros sujos, podem provocar maus cheiros e obstruir a saída do vapor.

15. SOLUÇÕES

Problema	Causa	Solução
Sai fumo pela tampa.	A tampa não está bem fechada.	Feche a tampa.
Sai fumo pela tampa e o óleo ameaça sair.	O volume do óleo encontra-se acima da indicação MAX. O cesto está demasiado cheio. Os alimentos contêm demasiada humidade.	Retire o excesso de óleo com cuidado, depois de este ter arrefecido. Siga as indicações na tabela. Seque sempre os alimentos antes de os cozinhar.
Os alimentos cozinhados não estão crocantes (o suficiente).	A temperatura está demasiado baixa. O cesto está demasiado cheio.	Aumente a temperatura. Siga as indicações na tabela.
As batatas fritas ficam todas coladas.	Não lave as batatas depois de cortar.	Lave e seque as batatas antes de cozinhar a segunda dose.

16. DADOS TÉCNICOS

MODELO : MFP1
 TIPO : JFR-03
 TENSÃO : 220-240 V
 FREQUÊNCIA : 50/60 Hz
 POTÊNCIA : 850 W

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : MFP1

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS- PRIJS	TOTAAL
MANDJE	MFP1-30		4.00 €	
DEKSEL	MFP1-7		2.50 €	
FONDUEVORKJES (6 STUKS)	MFP1-FORK		6.00 €	
FONDUERING	MFP1-RING		2.50 €	
FILTERSET	MFP1-FIL		1.50 €	
verzendkosten		1	3.75 €	3.75 €
TOTAAL				

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : MFP1

peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
PANIER	MFP1-30		4.00 €	
COUVERCLE	MFP1-7		2.50 €	
FOURCHETTES À FONDUE (6 PIÈCES)	MFP1-FORK		6.00 €	
ANEAU DE FONDUE	MFP1-RING		2.50 €	
SET DE FILTRES	MFP1-FIL		1.50 €	
Frais de transport		1	3.75 €	3.75 €
TOTAL				

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : MFP1

können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AN-ZAHL	EINZEL- PREIS	GESAMT
KORB	MFP1-30		4.00 €	
DECKEL	MFP1-7		2.50 €	
FONDUEGABELN (6 STÜCK)	MFP1-FORK		6.00 €	
FONDUERING	MFP1-RING		2.50 €	
FILTERSET	MFP1-FIL		1.50 €	
Versandkosten		1	3.75 €	3.75 €
GESAMT				

FORMULÁRIO DE ENCOMENDA

Preencha o formulário e envie por correio para o endereço do serviço ao cliente:

FGM Lda.

**Rua da Mainca 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Portugal**

Tel. : 22-9 06 91 40

Fax. : 22-9 01 68 70

Receberá uma factura com os dados de pagamento

	QUANTIDADE	PREÇO UNIDADE	TOTAL
Cesto		€ 4,00	
Tampa		€ 2,50	
Garfos de fondue (6 peças)		€ 6,00	
Aro de fondue		€ 2,50	
Filtros		€ 1,50	
TOTAL			

NOME

MORADA:

.....

TEL. :

DATA+ ASSINATURA:

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

MFP1-C